

UVOD

Turopoljska svinja je jedna od najstarijih europskih pasmina svinja te autohtona hrvatska pasmina, koja je nastala tijekom ranog srednjeg vijeka na području Turopolja. Područje Turopolja se nalazi istočno od Zagreba između rijeka Save i Kupe i u prošlosti je u tom kraju svinjogojstvo bila najvažnija gospodarska grana. Turopoljska svinja je ugrožena pasmina svinja, koja se uzgaja na području Turopolja i Lonjskog polja. U Hrvatskoj je na dan 31.12.2015. godine bilo 132 krmače i 30 nerasta turopoljske pasmine (HPA, Godišnje izvješće, 2015). Svojevrsnu genetsku pričuvinu čini populacija ove pasmine u Austriji, koju čine 324 jedinke upisane u matičnu knjigu (Druml, 2011). Za proizvodnju mesnih proizvoda iz svinjskog mesa u prošlosti se je najviše upotrebljavalo meso lokalnih turopoljskih svinja. Zbog malog broja turopoljskih svinja, danas se ova pasmina nalazi u programu državne zaštite te se za proizvodnju mesnih prerađevina uglavnom koristi meso modernih bijelih pasmina svinja i križanca. Međutim, kao dio suvremenih trendova zaštite lokalnih pasmina i njihovih proizvodnih sustava, kao i trenda konzumacije tradicijskih suhomesnatih specijaliteta, postaje opravdan ponovni uzgoj turopoljske svinje za proizvodnju lokalnih mesnih specijaliteta.

DEFINIRANJE KAKVOĆE SIROVINE

Kako bi proizveli proizvode od turopoljske svinje, bitno je da sirovine potječu od zdravih grla (krmača, nazimica ili muških kastrata), koja su proizvedena u tradicionalnom, otvorenom sustavu držanja. Masa svinje prije klanja treba biti minimalno 100 kg. Prema Zakonu o Veterinarstvu (NN 70/97, 105/01 i 172/03, NN 82/13, 148/13) klanje i klaonička obrada svinja obavlja se isključivo u odobrenim klaoničkim objektima, osim za potrošnju u vlastitom kućanstvu. Prilikom prijevoza svinja do klaonice te u razdoblju prije klanja trebaju se poštivati načela dobrobiti životinja, bez izlaganja životinja nepotrebnom stresu. Izloženost stresu prije klanja može negativno utjecati na boju mesa i sposobnost vezanja vode u mesu, kao i njegova preradbena svojstva. Klanje i klaonička obrada dopremljenih grla vrši se prema uobičajenoj proceduri na liniji klanja svinja u odobrenom objektu uz propisani veterinarsko-sanitarni pregled i ocjenu trupova o čemu ovlaštena institucija izdaje zapisnik. Nakon klaoničke obrade, polovice

se kroz 24 h rashlađuju u hladnjači na temperaturi od 0 do 4 °C. Potom se obrađene i ohlađene polovice s propisanom veterinarskom dokumentacijom otpremaju u objekt za preradu pogodnim prijevoznim sredstvom. Prihvat sirovine i rasijecanje polovica obavlja se u prostoriji za prijem i/ili preradu sirovine. Temperatura prostorije u kojoj se obavlja rasijecanje i otkoštavanje mesa i prerada mesa treba iznositi < 10 °C. Treba osigurati higijenu pribora, stolova za rasijecanje, odjeće, obuće i ruku osoblja. Polovice se gule od kože i potkožnog masnog tkiva i rasijecaju na glavu, podbradnjak, trbušinu s kožom (za proizvodnju slanine), lopaticu, vrat, but, leđa, potkoljenice, podlaktice i nogice.

Svježa svinjetina poželjne kakvoće za proizvodnju proizvoda od turopoljske svinje je crvenkasto-ružičaste boje, kompaktne strukture i suhe površine mesa te bijele i čvrste slanine. Meso promijenjene kvalitete, blijede boje, meko i vodenasto meso ili pak izrazito tamno, čvrsto i suho meso ne smije se upotrebljavati u proizvodnji. Prema potrebi treba se izmjeriti i pH vrijednost u mesu, koja mora biti između 5,4 i 6,0.

DEFINIRANJE PROIZVODA

Tradicionalni proizvodi na području Turopolja i Lonjskog polja su svježie i sušene kobasice, tlačenice, krvavice, čvarci te razni cjeloviti sušeni komadi mesa poput vratine ("buđola"), leđnog mišića ("kare" ili "karmenadla"), lopatice, šunke, koljenice ("bunceci") i slanine ("špek"). Za potrebe ovog projekta odabrana su 3 lokalna tradicijska proizvoda od turopoljske pasmine svinja jer su upravo ti proizvodi ekonomski najvažniji za proizvođače. Odabrani proizvodi su suha svinjska kobasica, čvarci i slanina. Kao sirovina za proizvodnju navedenih suhomesnatih prerađevina najčešće se koriste starije utovljene krmače ili nerasti žive mase od 150 do 300 kg. Nerast se mora kastrati četiri mjeseca prije klanja. U nastavku slijedi definicija/receptura navedenih proizvoda.

1. SUHA SVINJSKA KOBASICA

Za proizvodnju svinjske kobasice koristi se najkvalitetnije meso s dijelova butova, lopatica, leđa i rjeđe vrata. Meso se čisti od vidljive masnoće i vezivno-tkivnih ovojnica, potom se narezuje na komade cca 200 g i ostavlja na temperaturi 0 – 5 °C da se ocijedi i stegne preko noći. U proizvodnji suhe svinjske kobasice koristi se tvrda leđna slanina koja se dodaje u sastav nadjeva u količini od 10% težine mesa. Slanina se nožem guli od kože, izrezuje na kockice veličine 4x4 mm do 5x5 mm, rasprostire u tankom sloju i ostavlja na temperaturi 0 – 5 °C da se stegne.

Ohlađeno i ocijedeno meso melje se u mesoreznici kroz rezne ploče promjere rupa od 8 mm za grublje mišićne dijelove do 10 mm za finije mišićne dijelove. Nadjev kobasica izrađuje se miješanjem usitnjenog mesa i slanine sa kuhinjskom soli (2,5%) i začinima (mljeveni crni papar u količini 0,5 % i procijedeći sok svježeg češnjaka, u količini oko 2 kg na 100 kg nadjeva). Nadjev se dalje miješa u miješalici sve dok ne postigne ravnomjerni raspored svih sastojaka nadjeva. Potom se izmiješani nadjev puni u pripremljena goveđa ili umjetna crijeva (promjera od 30 do 55 mm), pri čemu duljina nadjevenih kobasica iznosi oko 45 cm. Nadjevene kobasice se povezuju na krajevima, vješaju na štapove i ostavljaju na temperaturi 0 – 5 °C preko noći. Idući dan kobasice se vješaju u pušnicu gdje se dime na temperaturi do 25 °C dimom graba, bukve i voćarica uz uobičajenu proizvodnju dima u pokretnom metalnom ložištu ili ložištu na podu pušnice svaka 2 do 3 dana. Kobasice ostaju u pušnici 30 dana, a onda se premještaju u zionu na daljnje sušenje i zrenje. Proces zrenja kobasica najbolje se odvija u mikroklimatski stabilnim prostorijama pri temperaturama zraka od 10 – 15 °C i relativnoj vlažnosti zraka $\leq 85\%$. Proces zrenja traje minimalno 40 do 60 dana i u tom periodu kobasice izgube oko 45 % od početne mase.

2. SLANINA

Nakon rasijecanja i obrade vrat i trbušno-rebrani dio, salamure se smjesom soli za salamurenje i mljevenog crnog papra i slažu u velike plastične kace (150 do 300 l). Butovi se slažu prvi a zatim lopatice te manji komadi mesa (mišići, rebra, kračice, vrat). Na dnu kace nalazi se rešetka tako da se voda koju meso otpušta tijekom salamurenja nakuplja ispod mesa na dnu posude. Nakon 7 dana meso se vadi iz kace, uklanja se

nakupljena tekućina, te se komadi mesa dosoljavaju i ponovno slažu u kacu. Isti postupak ponavlja se nakon 15-tak dana, pri čemu se nadosoljavaju samo veći komadi mesa. Nakon ukupno 30 dana iz salamure se vadi slanina.

Slanina se nakon suhog salamurenja odsoljava u čistoj vodi kroz 12 sati a potom se ostavlja da se ocijedi i osuši. Zatim se površinski natrlja smjesom sastavljenom iz soli, mljevenog crnog papra i ljute crvene začinske paprike. Nakon toga meso se vješa u pušnicu gdje se hladno dimi tijekom narednih mjesec dana s ukupno 5-6 dimova. Slijedi sušenje u sušnici (tavanu). Domaća slanina zrela je za konzumaciju već nakon 40-tak dana.

3. ČVARCI

Čvarci se proizvode na tradicionalni način topljenjem masnog tkiva u otvorenom kotlu. Za proizvodnju čvaraka koristi se slanina bez kože, narezana na kocke veličine 2 x 2 do 3 x 3 cm. Narezana slanina bez kože sipa se u kotao u koji se prethodno stavi malo mlijeka kako bi čvarci poprimili konačnu žućkastu boju (1/2 l /60l) te se uz miješanje masa zagrijava, topi i gubi vlagu. U završnoj fazi topljenja dolazi do prženja čvaraka u otopljenoj masnoći što domaćoj masti daje prepoznatljivu aromu. Nakon toga čvarci se vade, odmah prešaju te razastrti hlade. Čvarci se trebaju čuvati na hladnom (do 10 °C), tamnom i suhom.

4. ŠUNKA

Butovi i lopatice, koji se ne prerađuje u kobasičarske proizvode, koriste se za proizvodnju sušene šunke. Nakon rasijecanja i obrade, butovi se salamure smjesom soli za salamurenje i mljevenog crnog papra i slažu u velike plastične kace (150 do 300 l). Proces salamurenja treba obaviti na hladnom (0 – 5 °C). Butovi se slažu prvi, pri čemu se na dnu kace nalazi rešetka tako da se voda koju meso otpušta tijekom salamurenja nakuplja ispod mesa na dnu posude. Nakon 7 dana meso se vadi iz kace, uklanja se nakupljena tekućina, te se komadi mesa nadosoljavaju i ponovno slažu u kacu. Isti postupak ponavlja se nakon 15-tak dana. Nakon 45 dana iz salamure se vade šunke, koje se odsoljavaju u čistoj vodi (12 h) ili ispiru mlazom vode od ostataka

salamure. Nakon što se šunke ocijede i osuše, meso se površinski natrlja aromatskom smjesom (sol, papar, paprika). Nakon toga, šunke se prešaju ispod daske (do 5 dana, ovisno o veličini) i vješaju u pušnicu. Potom se šunke dime mjesec do mjesec i pol dana. Daljnje sušenje nastavlja se u sušnici do porasta vanjskih temperatura (> 15 °C), kada se šunke premještaju u podrumsku mikroklimatski stabilnu zionu. Zrelost se postiže ovisno o veličini komada, nakon godinu dana i više.